मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता

क्यूपी कोड: एफआईसी /क्यू९००५

क्यूपी संस्करण: १

एनएसक्यूएफ स्तर: २

मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण: १

खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (FICSI)
श्रीराम भारतीय कला केंद्र (तीसरी मंजिल)
1, कॉपरनिकस मार्ग, नई दिल्ली 110001
फोन: 9711260230

सामग्री तालिका

प्रशिक्षण पैरामीटर ४

कार्यक्रम अवलोकन ५

अनिवार्य मॉड्यूल ५

मॉड्यूल विवरण ७

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय ७

मॉड्यूल २: 'औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता' का अवलोकन भूमिका ८

मॉड्यूल ३: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय ९

मॉड्यूल ४: संगठनात्मक मानक और मानदंड १०

मॉड्यूल ५: आईटी कौशल ११

मॉड्यूल ६ : प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के लिए मशीनीकृत उत्पादन लाइन पर खाद्य उत्पादन की निगरानी १२

मॉड्यूल ७: खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग १५

मॉड्यूल ८: दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें १७

मॉड्यूल ९: व्यावसायिक और मुख्य कौशल १९

मॉड्यूल १०: फील्ड विजिट २०

मॉड्यूल ११: संशोधन २१

मॉड्यूल १२: मूल्यांकन २२

मॉड्यूल १३: ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण २३

ब्रिज मॉड्यूल २३

मॉड्यूल १४: रोजगार और उद्यमिता कौशल २४

अनुलग्नक २७

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ २७

मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ २८

मूल्यांकन रणनीति २९

शब्दावली ३०

प्रशिक्षण पैरामीटर

सेक्टर	खाद्य प्रसंस्करण
उप-सेक्टर	बहु क्षेत्रीय
व्यवसाय	इंडस्ट्रीयल प्रोडक्सन वर्कर
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	२
एनसीओ / आईएससीओ/आईएसआईसी कोड में संरेखित किया	एनसीओ-२००४ / शून्य
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	१. कक्षा ८ वीं उत्तीर्ण २. कक्षा ५ वीं उत्तीर्ण और अनुभव के ३ साल
पूर्व-अपेक्षा लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	१८ वर्ष
अंतिम समीक्षा तिथि	३०/०७/२०२१
अगली समीक्षा तिथि	३०/०७/२०२४
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	०५/०२/२०१८
क्यूपी संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण दिनांक	१५/०१/२०१६
मॉडल पाठ्यचर्या वैध दिनांक	३०/०७/ २०२४
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	१.०

पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	२८० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	२८० घंटे

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

कार्यक्रम का अवलोकन कार्यक्रम

यह खंड के अंतिम उद्देश्यों को इसकी अवधि के साथ सारांशित करता है।

प्रशिक्षण के परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

- निर्देशों और विनिर्देशों के अनुसार उत्पादन लाइन पर उपकरणों का ढेर, उत्पादन की निगरानी, सफाई आदि जैसे कार्यों की एक सीमित श्रेणी का प्रदर्शन करें।
- सुरक्षित कार्य अभ्यास को समझें और उसका पालन करें।
- किसी उद्योग में सुरक्षित रूप से काम करने के महत्व को समझें।

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप मॉड्यूल और उनकी अवधि को सूचीबद्ध करती है।

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	थ्योरी अवधि	प्रैक्टिकल अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
क्षेत्र और नौकरी का परिचय	**१२:०० घंटे**	**०९:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**०० :०० घंटे**	**२१:०० घंटे**
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	०१:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०१:०० घंटे
मॉड्यूल २: 'औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता' भूमिका का अवलोकन	०१:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०१:०० घंटे
मॉड्यूल ३: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	०१:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०१:०० घंटे
मॉड्यूल ४: संगठनात्मक मानक और मानदंड	०४:०० घंटे	०२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०६ :०० घंटे
मॉड्यूल ५: आईटी कौशल	०५:०० घंटे	०७:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
एफआईसी/एन ९०२० प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के लिए मशीनीकृत उत्पादन लाइन पर खाद्य उत्पादन की निगरानी करें	**१०:०० घंटे**	**११:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**२१:०० घंटे**

एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: २					
मॉड्यूल ६ : प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के लिए मशीनीकृत उत्पादन लाइन पर खाद्य उत्पादन की निगरानी करें	१०:०० घंटे	११:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२१:०० घंटे
एफआईसी/एन९००२ खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग करें एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: २	**०८:०० घंटे**	**१४:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**२२:०० घंटे**
मॉड्यूल ७: खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग करें	०८:०० घंटे	१४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२२:०० घंटे
सीएससी/एन१३३६ दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: २	**०८:०० घंटे**	**०८:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**१६ :०० घंटे**
मॉड्यूल ८: दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें	०५:०० घंटे	०३:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०८:०० घंटे
मॉड्यूल ९: पेशेवर और मुख्य कौशल	०३:०० घंटे	०५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०८:०० घंटे
मूल्यांकन और साइट का दौरा	**४४:०० घंटे**	**११६ :०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**१६ ०:०० घंटे**
मॉड्यूल १०: क्षेत्र का दौरा	०४:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३४:०० घंटे
मॉड्यूल ११: संशोधन	०२:०० घंटे	०२:०० घंटेबजे	००:००उर्स	००:०० घंटे	०४:०० घंटे

मॉड्यूल १२: मूल्यांकन	०८:०० घंटे	१९:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२७:०० घंटे
मॉड्यूल १३: नौकरी पर प्रशिक्षण	३०:०० घंटे	६ ५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	९५:०० घंटे
रोजगार और उद्यमिता कौशल	**२८:०० घंटे**	**१२:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**४०:०० घंटे**
मॉड्यूल १४: रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
कुल अवधि	**११०:०० घंटे**	**१७०:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**००:०० घंटे**	**२८०:०० घंटे**

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता के लिए उपलब्ध अवसरों पर चर्चा करें
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में लागू जीएमपी और एचएसीसीपी प्रथाओं और एफएसएसएआई दिशानिर्देशों की सूची बनाएं

अवधि: *०१:००*	अवधि: *००:००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**

• एक दूसरे का परिचय देते हैं और साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ संबंध बनाएं। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता के लिए उपलब्ध भविष्य की प्रवृत्तियों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करें। • एक 'औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता' की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को संक्षेप में बताएं। • नौकरी में संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं की भूमिका पर चर्चा करें। • नौकरी में गुड मैन्युफैक्चरिंग प्रैक्टिस (जीएमपी), हैज़र्ड क्रिटिकल एनालिसिस एंड कंट्रोल पॉइंट्स (एचएसीसीपी) और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) के दिशानिर्देशों का पालन न करने के प्रभाव पर चर्चा करें।	
क्लासरूम एड्स:	
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल २: 'औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता' भूमिका अवलोकन

ब्रिज मॉड्यूल का

टर्मिनल परिणाम:

- एक औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की सूची

अवधि: *०१:००*	अवधि: *००:००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• एक औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें • नौकरी के अवसरों की प्रकृति और उपलब्धता पर चर्चा करें।	
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर, प्रोजेक्टर।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल ३: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की सूची बनाएं।

अवधि: *०१:००*	अवधि: *००:००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• 'खाद्य प्रसंस्करण' को परिभाषित करें • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप क्षेत्रों की चर्चा करें	
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट मैनुअल।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल ४: संगठनात्मक मानक और मानदंड

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- एक औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें
- व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व का वर्णन करें

अवधि: *०४:००*	अवधि: *०२:००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• नौकरी में व्यक्ति की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की सूची बनाएं। • कार्य वातावरण में पालन किए जाने वाले खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों की व्याख्या करें।	• प्रदर्शित करें कि कार्यस्थल पर अपने आप को कैसे संचालित किया जाए। • कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों का पालन करने के लिए प्रासंगिक प्रथाओं को लागू करें।
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और स्टूडेंट हैंडबुक।	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल।	

मॉड्यूल ५: आईटी कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- कंप्यूटर के भागों की सूची बनाइए
- कार्यस्थल पर डेटा रिकॉर्डिंग अनुप्रयोगों के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करें

अवधि: *०५:००*	अवधि: *०७:००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• एक कंप्यूटर के विभिन्न हिस्से की सूची बनाइए। • विभिन्न कंप्यूटर उपकरणों के कार्यों का वर्णन करें। • सूचना अभिलेखन में प्रयुक्त विभिन्न अनुप्रयोगों की सूची बनाइए।	• कंप्यूटर संचालित करने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीकों का प्रदर्शन करें। • जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए ईआरपी सॉफ्टवेयर का उपयोग कैसे करें दिखाएं। • वर्ड प्रोसेसर और स्प्रेड शीट जैसे अनुप्रयोगों के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करें।
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट मैनुअल।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
शून्य	

मॉड्यूल ६ : प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के लिए मशीनीकृत उत्पादन लाइन पर खाद्य उत्पादन की निगरानी

एफआईसी / एन ९०२० v१.०के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम

- खाद्य उत्पादन लाइन की निगरानी के लिए अपनाई जाने वाली चरणों की चर्चा करें
- प्रदर्शन करें, उपयोग किए गए किसी भी उपकरण का संभावित समस्या या खराबी से साफ और स्पष्ट हैं

अवधि: *१०:००*	अवधि: *११:००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• वर्णन करें कि गुणवत्ता रखरखाव सुनिश्चित करने के लिए कन्वेयर बेल्ट से अस्वीकार्य / विकृत स्टैकिंग या खाद्य ले जाने वाले उपकरण को कैसे पहचानें और चुनें । • परिभाषित करें कि प्रभावी परिचालन स्थिति बनाए रखने के लिए उपकरणों की प्रदर्शन जांच कैसे करें। • यह निर्धारित करने के लिए कि सभी आइटम आवंटित प्रक्रिया के अनुसार कन्वेयर बेल्ट से गुजरते हैं, गुजरने वाले टुकड़ों की निगरानी कैसे करें परिभाषित करें। • परिचालन स्थिति में भिन्नता/तकनीकी मुद्दों को पहचानें और रिपोर्ट करें। • ऑपरेटिंग सिस्टम में विसंगतियों / भिन्नताओं की पहचान करें और संबंधित अधिकृत व्यक्ति को तुरंत इस मुद्दे की रिपोर्ट करें। • निम्नलिखित ऑपरेटिंग सिस्टम को बंद करने के लिए उपयुक्त विधि की पहचान करें। • कन्वेयर बेल्ट से गुजरने वाले गैर-अनुरूपता उत्पाद टुकड़ों को पहचानें और चुनें।	• व्यावसायिक स्वास्थ्य और सुरक्षा दिशानिर्देशों के अनुसार उत्पादन से जुड़े खतरों के खिलाफ उपयुक्त व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उपयोग का प्रदर्शन करें। • कार्य क्षेत्र की प्रारंभिक सुरक्षा और स्वच्छता जांच और संबंधित इनपुट जैसे उपकरण, कंटेनर, बर्तन, हाथ उपकरण, लिफ्टिंग एड्स इत्यादि के लिए प्रारंभिक सुरक्षा और स्वच्छता जांच कैसे करें,प्रदर्शित करें। • प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों में खाद्य पदार्थों को ले जाने के लिए उपकरण को साफ करने की प्रक्रिया का अच्छी तरह से प्रदर्शन करें । • गाइडलाइन में दिए गए निर्देश के अनुसार स्टैकिंग उपकरण में खाद्य सामग्री को सही स्थिति में ले जाने और मशीन में लोड करने के लिए उपकरण रखने का तरीका प्रदर्शित करें। • दिए गए विनिर्देशों के अनुसार उपयुक्त अस्तर सामग्री या एजेंटों के चयन का प्रदर्शन करें और जहां आवश्यक हो वहां खाद्य पदार्थ ले जाने वाले उपकरणों पर इसे लागू करें।

	• रुकावट/जाम से बचने के लिए स्टैकिंग उपकरण की जाँच और समायोजन का प्रदर्शन करें। • दिखाएँ कि यह सुनिश्चित करने के लिए उपयोग किए गए उपकरणों की जाँच कैसे करें कि यह किसी भी संभावित समस्या या खराबी से साफ और स्पष्ट है। • मशीन और प्रमुख कार्यों की नियामक कुंजियों की पहचान कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें। • दिखाएँ कि किसी भी यांत्रिक अक्षमता और तकनीकी समस्या के लिए संचालन से पहले मशीनों का निरीक्षण कैसे करें। • तकनीकी रखरखाव की पहचान और रिपोर्टिंग के लिए मानक प्रथाओं को लागू करना आवश्यक है। • दिखाए गए विनिर्देश के अनुसार खाद्य प्रसंस्करण मशीन के मापदंडों को कैसे सेट और समायोजित करें। • गुणवत्ता मानकों को बनाए रखने के लिए प्रसंस्करण संचालन के विभिन्न चरणों की निगरानी कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें। • काम करते समय मशीनों को प्रभावी ढंग से और सुरक्षित रूप से संचालित करने का तरीका प्रदर्शित करें। • निर्दिष्ट आवश्यकताओं के अनुसार लाइन गति, उत्पादन दर, उपकरण शुरू करने और रोकने आदि की जांच और नियंत्रण के लिए मानक प्रथाओं को लागू करें। • गैर-अनुरूपता वाले उत्पाद को एक अलग बॉक्स में रखकर प्रदर्शित करें और कार्यस्थल के निर्देशों के अनुसार बॉक्स को लेबल करें। • किसी भी ऑपरेटिंग सिस्टम के मुद्दों की रिपोर्ट करने के लिए एक स्थिति रोलप्ले करें। • अनुमोदित उत्पाद की जाँच करें और पुष्टि करें और इसे पैकेजिंग के लिए निर्दिष्ट बेल्ट पर निर्देशित करें।

	• जाँच करें कि परिणाम उत्पाद दिशानिर्देशों में उल्लिखित विनिर्देश के अनुसार मानक गुणवत्ता को पूरा करता है। • उत्पादन आवश्यकताओं के अनुरूप सुरक्षित और कुशलता से नियंत्रण कुंजियों का उपयोग करके मशीन को संचालित करें। • आवश्यक संगठनात्मक दिशानिर्देशों का पालन करते हुए ऑपरेटिंग सिस्टम को सुरक्षित और सही तरीके से बंद करना प्रदर्शित करें। • आवश्यक बुनियादी दस्तावेज तैयार करें जैसे बैचों की संख्या को रिकॉर्ड करना, आदि। • प्रसंस्करण गतिविधि रसायनों के पूरा होने पर कार्यस्थल की स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाओं का पालन करना प्रदर्शित करें; आदि संगठनात्मक दिशानिर्देशों या नीतियों के अनुसार उपयोग किए गए उपकरणों, उपकरणों और अन्य उपयोगिताओं को उनके संबंधित भंडारण में संग्रहीत करना प्रदर्शित करें।
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, बिजनेस प्लान और स्टूडेंट मैनुअल।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोट और एप्रन; कान प्लग या मफ्स; आंख और चेहरे की सुरक्षा; सिर पहनना; उठाने में सहायता; जाल एप्रन; सुरक्षात्मक बूट कवर; सुरक्षात्मक हाथ और हाथ कवर; सुरक्षात्मक सिर और बालों को ढंकना; काम की वर्दी; सुरक्षा और जलरोधक जूते, कंटेनर, बर्तन, हाथ के उपकरण, उठाने वाले उपकरण, स्टैकिंग उपकरण, प्रसंस्करण इकाई, कन्वेयर और प्रसंस्करण बेल्ट।	

मॉड्यूल ७:खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग करें

एफआईसी/एन ९००२ v१.० के लिए मैप किए गए

टर्मिनल परिणाम:

- नौकरी की भूमिका के कार्य वातावरण में दुर्घटना की रोकथाम के तरीकों को परिभाषित करें
- सही प्रक्रियाओं का उपयोग करके सभी खाद्य और संबंधित सामग्रियों को सुरक्षित रूप से संभालने का प्रदर्शन करें।
- जोखिम के दौरान लागू बचाव तकनीकें प्रदर्शन करें

अवधि: *०८:००*	अवधि: *१४:००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• विशिष्ट कार्यों और कार्य परिस्थितियों के लिए सुरक्षात्मक कपड़ों/उपकरणों के उपयोग की आवश्यकता पर चर्चा करें। • कार्यस्थल में स्वास्थ्य और सुरक्षा के लिए जिम्मेदार लोगों के नाम और स्थान की चर्चा करें। • कार्य भूमिका के कार्य वातावरण में दुर्घटना निवारण के तरीकों को परिभाषित करें। • कार्यस्थल में सामान्य स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों का स्थान बताएं। • राज्य की प्रासंगिक खाद्य सुरक्षा नीतियां जैसे कि उचित उत्पाद नीति, दस्ताने नीति, कीट नियंत्रण नीति, हानिकारक पर प्रतिबंध। • आपातकालीन प्रक्रियाओं में भाग लेने के तरीके पर चर्चा करें। • परिभाषित करें कि किसी लिखित दुर्घटना/घटना रिपोर्ट को कैसे पूरा किया जाए या किसी अन्य व्यक्ति को रिपोर्ट कैसे लिखी जाए, और जिम्मेदार व्यक्ति को रिपोर्ट भेजें। • वास्तविक या नकली वातावरण में किसी दुर्घटना के दौरान हानि न्यूनीकरण या बचाव	• कार्यस्थल पर खतरनाक कार्य की पहचान करें और कार्यस्थल में जोखिम या दुर्घटना के संभावित कारणों का उल्लेख करें। • स्वयं और दूसरों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए खतरों से निपटने के दौरान सुरक्षित कार्य पद्धतियां अपनाएं। • खाइयों, ऊंचे स्थानों और सीमित क्षेत्रों में और उसके आसपास सुरक्षित रूप से काम करते हुए प्रदर्शित करें। • सही प्रक्रियाओं का उपयोग करके सभी खाद्य और संबंधित सामग्रियों को सुरक्षित रूप से संभालने का प्रदर्शन करें। • हर समय अच्छी हाउसकीपिंग प्रथाओं के अनुप्रयोग का प्रदर्शन करें। • विभिन्न क्षेत्रों में प्रदर्शित सामान्य खतरे के संकेतों की पहचान करें। • विभिन्न प्रकार की आग पर विभिन्न उपयुक्त अग्निशामकों का सही ढंग से उपयोग करने का तरीका प्रदर्शित करें। • आग के खतरे के दौरान लागू बचाव तकनीकों का प्रदर्शन करें। • आग के खतरों को रोकने के लिए अच्छी हाउसकीपिंग का प्रदर्शन करें।

गतिविधि को निष्पादित और व्यवस्थित करने के तरीके पर चर्चा करें।	• अग्निशामक यंत्र के सही उपयोग का प्रदर्शन करें। • किसी व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करने का तरीका प्रदर्शित करें। • यह प्रदर्शित करें कि पीड़ितों को उचित प्राथमिक उपचार कैसे दिया जाए, उदाहरण के लिए रक्तस्राव, जलन, घुट, बिजली के झटके, जहर आदि के मामले में • पट्टी बांधने की बुनियादी तकनीकों का प्रदर्शन करें। • वास्तविक या नकली वातावरण में किसी दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपात स्थिति के लिए तुरंत और उचित प्रतिक्रिया देने का तरीका प्रदर्शित करें। • वास्तविक या नकली मामलों में आपातकालीन सेवाओं के आने से पहले, बिजली के झटके के कारण दिल का दौरा पड़ने या हृदय गति रुकने की स्थिति में पीड़ितों को प्राथमिक उपचार कैसे दिया जाए, इसका प्रदर्शन करें। • कृत्रिम श्वसन और सीपीआर प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • आपात स्थिति के दौरान घायल लोगों और अन्य लोगों को स्थानांतरित करने के लिए सही तरीका प्रदर्शित करें।

क्लासरूम एड्स:

लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, बिजनेस प्लान और स्टूडेंट हैंडबुक।

मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

कोट और एप्रन; कान प्लग या मफ्स; आंख और चेहरे की सुरक्षा; सिर पहनना; उठाने में सहायता; जाल एप्रन; सुरक्षात्मक बूट कवर; सुरक्षात्मक हाथ और हाथ को ढंकना; सुरक्षात्मक सिर और बालों को ढंकना; काम की वर्दी; सुरक्षा और जलरोधक जूते, कंटेनर, बर्तन, हाथ के उपकरण, उठाने वाले उपकरण, स्टैकिंग उपकरण, प्रसंस्करण इकाई, कन्वेयर और प्रसंस्करण बेल्ट।

मॉड्यूल ८:अन्य लोगों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें

सीएससी/एन१३३६ v१.० के लिए मैप किए गए

टर्मिनल परिणाम:

- जहां आवश्यक और संभव हो, सकारात्मक तरीके से कार्यों को करने में दूसरों की सहायता करके सहायक व्यवहार प्रदर्शित करें
- कार्यों को पूरा करना में प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों के साथ परामर्श और सहायता कैसे करें प्रदर्शित करें

अवधि: ०५:००	अवधि: ०३:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• पर्यवेक्षक और साथी श्रमिकों से जानकारी प्राप्त करने और निर्देश प्राप्त करने की प्रक्रिया का वर्णन करें, जहां आवश्यक हो, स्पष्टीकरण प्राप्त करें। • उन अधिकृत व्यक्तियों को, जिन्हें इसकी आवश्यकता है, और सहमत समय-सीमा के भीतर सही-सही जानकारी देने के बारे में चर्चा करें और इसकी प्राप्ति की पुष्टि करें। • दूसरों को स्पष्ट रूप से, गति से और इस तरह से जानकारी देने के बारे में चर्चा करें जिससे उन्हें समझने में मदद मिले। • विनम्रता, मुखरता, देखभाल और व्यावसायिकता को व्यक्त करने के लिए उपयुक्त स्वर, पिच और भाषा के उपयोग के बारे में चर्चा करें। • वर्णन करें कि शिकायतों और समस्याओं को हल करने और संघर्ष से बचने के लिए प्रक्रिया के अनुसार उचित प्राधिकारी को कैसे आगे बढ़ाया जाए।	• जहां आवश्यक और संभव हो, सकारात्मक तरीके से कार्यों को करने में दूसरों की सहायता करके सहायक व्यवहार प्रदर्शित करें। • कार्यों को करने में प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों के साथ परामर्श करने और उनकी सहायता करने का प्रदर्शन करें। • काम करते समय उचित संचार शिष्टाचार प्रदर्शित करें संचार शिष्टाचार: अपमानजनक भाषा का प्रयोग न करें; उपयुक्त शीर्षकों और सम्मान की शर्तों का उपयोग करें; बात करते समय न खाएं या चबाएं (इसके विपरीत) आदि • काम पर दूसरों के साथ बातचीत करते समय सक्रिय सुनने के कौशल का प्रदर्शन करें। • कार्यस्थल पर जिम्मेदार और अनुशासित व्यवहार प्रदर्शित करें अनुशासित व्यवहार: उदाहरण के लिए समय की पाबंदी; दिए गए समय और मानकों के अनुसार कार्यों को पूरा करना; गपशप

	और निष्क्रिय समय नहीं; अपशिष्ट, ईमानदारी, आदि को खत्म करना।
कक्षा सहायता:	
लैपटॉप, सफेद बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, व्यवसाय योजना, प्रशिक्षक की मार्गदर्शिका और छात्र पुस्तिका।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोट और एप्रन; कान प्लग या मफ्स; आंख और चेहरे की सुरक्षा; सिर पहनना; उठाने में सहायता; जाल एप्रन; सुरक्षात्मक बूट कवर; सुरक्षात्मक हाथ और हाथ को ढंकना; सुरक्षात्मक सिर और बालों को ढंकना; काम की वर्दी; सुरक्षा और जलरोधक जूते, कंटेनर, बर्तन, हाथ के उपकरण, उठाने वाले उपकरण, स्टैकिंग उपकरण, प्रसंस्करण इकाई, कन्वेयर और प्रसंस्करण बेल्ट।	

मॉड्यूल ९: व्यावसायिक और कोर कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- वांछनीय पेशेवर व्यवहार की विशेषताओं पर चर्चा करें
- काम कर प्रभावी ढंग से अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

अवधि ०५:००	अवधि ०३:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• नौकरी में निर्णय लेने का महत्व बताइए। • प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व को बताएं। • सुनने का महत्व बताइए। • पठन कौशल का महत्व बताइए।	• ताकत और कमजोरियों की पहचान के लिए स्व-मूल्यांकन परीक्षण करने के लिए मानक अभ्यास लागू करें। • समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए प्रभावी ढंग से कार्यों की योजना बनाएं और प्राथमिकता दें। • अर्जित ज्ञान का उपयोग करके मुद्दों और समस्याओं को हल करने के तरीकों का प्रदर्शन करें। • समस्याओं की पहचान करने और तुरंत सही निर्णय लेने के लिए स्थितियों का विश्लेषण करने के तरीकों का प्रदर्शन करना।
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट मैनुअल।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल १०: फील्ड विजिट

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- फील्ड विजिट के महत्व पर चर्चा करें।

अवधि: *०४:००*	अवधि: *३०:००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• प्रक्रिया में प्रयुक्त विभिन्न मशीनरी के बारे में चर्चा करें। • कच्चे माल और तैयार उत्पाद की पैकेजिंग और भंडारण प्रक्रियाओं को परिभाषित करें।	• खाद्य प्रसंस्करण के कारखाने के स्थान, लेआउट और सुरक्षा पहलुओं की जाँच करें। • कच्चे माल और तैयार उत्पादों के लिए भंडारण सुविधाओं की जाँच करें। • प्रक्रिया में प्रयुक्त विभिन्न मशीनरी की जाँच करें। • प्रक्रिया मशीनरी और उपकरणों को बनाए रखने के लिए सफाई के तरीकों और प्रक्रियाओं की जाँच करें। • उपयोग किए गए कच्चे माल और उनकी भंडारण प्रक्रियाओं की जाँच करें। • कच्चे माल और तैयार उत्पाद की पैकेजिंग और भंडारण प्रक्रियाओं की जाँच करें। • उद्योग में अपनाई जाने वाली पोस्ट-प्रोडक्शन सफाई और रखरखाव प्रक्रिया की जाँच करें।
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट मैनुअल।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
मॉड्यूल में सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण फील्ड विजिट की साइट पर उपलब्ध होने चाहिए।	

मॉड्यूल ११: संशोधन

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- अब तक प्राप्त ज्ञान को संशोधित करें।

अवधि: *०२:००*	अवधि: *०२:००*
थ्योरी - प्रमुख शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम मशीन**
• अब तक प्राप्त ज्ञान को संशोधित करें।	• अब तक प्राप्त ज्ञान का अभ्यास करें।
क्लासरूम एड्स:	
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
मॉड्यूल में सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण संशोधन स्थल पर उपलब्ध होने चाहिए।	

मॉड्यूल १२: मूल्यांकन

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- प्रतिभागियों द्वारा अर्जित ज्ञान और कौशल का आकलन करें।

अवधि: *०८:००*	अवधि:: *१९००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• प्रतिभागियों द्वारा अर्जित ज्ञान और कौशल पर चर्चा करें और उनका मूल्यांकन करें।	• प्रतिभागियों द्वारा अर्जित ज्ञान और कौशल का आकलन करें।
क्लासरूम एड्स:	
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
मॉड्यूल में सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण मूल्यांकन के लिए उपलब्ध होने चाहिए।	

मॉड्यूल १३: ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- क्षेत्र में प्रशिक्षण कार्यक्रम में अर्जित कौशल और ज्ञान का प्रदर्शन करें।

अवधि: *३०:००*	अवधि: *६५:००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• क्षेत्र में प्रशिक्षण कार्यक्रम में अर्जित कौशल और ज्ञान पर चर्चा करें।	• प्रशिक्षण कार्यक्रम में अर्जित कौशल और ज्ञान को क्षेत्र में लागू करें।
क्लासरूम एड्स:	
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
मॉड्यूल में सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण **ओजेटी** के समय साइट पर उपलब्ध होने चाहिए।	

मॉड्यूल १४: रोजगार और उद्यमिता कौशल

टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर व्यक्ति के लक्षणों का वर्णन करें
- कार्यस्थल पर रोजगार योग्यता और उद्यमिता कौशल को प्रदर्शित करें

अवधि: *२८:००*	अवधि: *१२:००*
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	**प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• अपनी ताकत और कमजोरियों पर चर्चा करें और निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए अंतराल का विश्लेषण करें। • अधिकतम उत्पादकता प्राप्त करने के लिए प्रभावी ढंग से समय का उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करें। • नवोन्मेषी व्यक्तियों की विशेषताओं की न • जरूरतों के मास्लो पदानुक्रम के स्तरों को सूचीबद्ध करें • प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाएं • तनाव प्रबंधन के लिए युक्तियों पर चर्चा करें • अच्छे कार्य नैतिकता के महत्व पर चर्चा करें • उद्यम का प्रबंधन कैसे करें • इसका वर्णन करें कि टीम के भीतर समस्याओं को हल करने और काम में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना कैसे बनाई जाए। • विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाएं। • व्यवसायों को बढ़ावा देने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करें। • व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाएं। • बैंक वित्त के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें	• कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए अंतराल की पहचान करने के लिए स्थिति का विश्लेषण करने का तरीका दिखाएं। • विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने के लिए लिए गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • वर्णन करें कि बाजार अनुसंधान कैसे किया जाता है • एक प्रभावी उद्यमी और नेता की भूमिका निभाएं • नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें, इस पर प्रदर्शन करें • समस्याओं को हल करने और कार्यस्थल पर उत्पादकता में सुधार के लिए एक नमूना योजना तैयार करें। • डिजिटल मार्केटिंग, ई-कॉमर्स, ब्रांडिंग आदि के लिए कंप्यूटर संचालित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी, आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग करने का तरीका दिखाएं।

• भविष्य के व्यावसायिक अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के प्रस्ताव के तत्वों की सूची बनाएं। • व्यवसाय के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और ग्राहकों को बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रम कैसे संचालित करें, इसकी व्याख्या करें। • मेक इन इंडिया अभियान को समझें • स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा करें • उद्यमिता के महत्व को समझें • सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करें • उद्यमों के प्रकारों को सूचीबद्ध करें • प्रभावी बोलने और सुनने के महत्व को समझें • समस्या समाधान के महत्व पर चर्चा करें • विफलताओं से निपटने के तरीके पर चर्चा करें • विपणन की मुख्य कुंजी वर्णन करें • कार्यस्थल पर जोखिमों के प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करें	

क्लासरूम एड्स:
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ
शून्य

अनुलग्नक

ट्रेनर आवश्यकताएँ

ट्रेनर पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता *<न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करें, जैसे कि १२वीं पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित।>*	**विशेषज्ञता** *<के क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>*	**प्रासंगिक उद्योग अनुभव**		**प्रशिक्षण अनुभव**		**टिप्पणी**
		वर्ष	***विशेषज्ञता***	***वर्ष***	***विशेषज्ञता***	
एम.एससी/एम.टेक /एमई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग या संबद्ध क्षेत्र	२	खाद्य उद्योग	१	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता का प्रशिक्षण	
बी.एससी या स्नातक/बी.टेक/बीई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग या संबद्ध क्षेत्र	३	खाद्य उद्योग	१	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता का प्रशिक्षण	
बीएससी	खाद्य या संबद्ध क्षेत्र	३	खाद्य उद्योग	१	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता का प्रशिक्षण	
बीएससी	गृह विज्ञान	५	खाद्य उद्योग	१	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता का प्रशिक्षण	
डिप्लोमा	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	४	खाद्य उद्योग	१	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता का प्रशिक्षण	
डिप्लोमा / सर्टिफिकेट कोर्स	खाद्य प्रौद्योगिकी	५	खाद्य उद्योग	१	ट्रे इंडस्ट्रियल प्रोडक्शन वर्कर	

ट्रेनर सर्टिफिकेशन	
डोमेन सर्टिफिकेशन	**प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन**
जॉब रोल के लिए प्रमाणित: "इंडस्ट्रियल प्रोडक्शन वर्कर" को क्यूपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू९००५, v१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू ०१०२"। एफआईसीएसआई दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

निर्धारक आवश्यकताएँ

निर्धारक पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता *<न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करें, जैसे कि १२वीं पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित।>*	**विशेषज्ञता** *<के क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>*	**प्रासंगिक उद्योग अनुभव**		**प्रशिक्षण / मूल्यांकन अनुभव**		**टिप्पणी**
		वर्ष	***विशेषज्ञता***	***वर्ष***	***विशेषज्ञता***	
बीएससी	होटल प्रबंधन / खाद्य प्रौद्योगिकी / गृह विज्ञान / डेयरी विज्ञान / जैव प्रौद्योगिकी	५	खाद्य उद्योग	२	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता का मूल्यांकन	
डिप्लोमा	होटल प्रबंधन / खाद्य प्रौद्योगिकी / गृह विज्ञान / डेयरी विज्ञान / जैव प्रौद्योगिकी	५	खाद्य उद्योग	२	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता	

मूल्यांकनकर्ता प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	**प्लेटफ़ॉर्म प्रमाणन**
कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित: "औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता" को क्यूपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू९००५, v१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू ०१०२"। एफआईसीएसआई दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

आकलन रणनीति

इस खंड में कार्यक्रम की आवश्यक दक्षताओं पर शिक्षार्थी का मूल्यांकन करने के लिए जानकारी की पहचान करने, एकत्र करने और व्याख्या करने में शामिल प्रक्रियाएं शामिल हैं।

मूल्यांकन, मूल्यांकन तकनीकों पर पहचान, चयनित, प्रशिक्षित और प्रमाणित मूल्यांकन एजेंसियों के साथ पैनल में शामिल स्वतंत्र मूल्यांकनकर्ताओं की अवधारणा पर आधारित होगा। इन मूल्यांकनकर्ताओं को निर्धारित मानदंडों के अनुसार मूल्यांकन करने के लिए संरेखित किया जाएगा।

मूल्यांकन एजेंसी केवल प्रशिक्षण भागीदार के प्रशिक्षण केंद्रों या एफआईसीएसआई द्वारा अधिकृत नामित परीक्षण केंद्रों पर ही मूल्यांकन करेगी।

आदर्श रूप से, मूल्यांकन एक सतत प्रक्रिया होगी जिसमें तीन अलग-अलग चरण शामिल होंगे:

ए। मध्यावधि मूल्यांकन
बी। टर्म / अंतिम मूल्यांकन

संबंधित क्यूपी में प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस) को वेटेज सौंपा जाएगा। इसमें एनओएस में प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड को कार्य के सापेक्ष महत्व और महत्वपूर्णता के आधार पर सिद्धांत और / या व्यावहारिक के लिए अंक दिए जाएंगे।

इससे प्रत्येक प्रश्नोत्तर के लिए प्रश्न बैंक / पेपर सेट तैयार करने में सुविधा होगी। मूल्यांकन एजेंसी द्वारा बनाए गए इन पेपर सेट / प्रश्न बैंक में से प्रत्येक को उद्योग विषय विशेषज्ञों द्वारा एफआईसीएसआई के माध्यम से मान्य किया जाएगा, विशेष रूप से व्यावहारिक परीक्षण और परिभाषित सहिष्णुता, फिनिश, सटीकता आदि के संबंध में

। निम्नलिखित उपकरण प्रस्तावित हैं: अंतिम मूल्यांकन के लिए उपयोग किया जाता है:

i. लिखित परीक्षा: इसमें (i) सही/गलत कथन (ii) बहुविकल्पीय प्रश्न (iii) मिलान प्रकार के प्रश्न शामिल होंगे। इसके लिए ऑनलाइन सिस्टम को प्राथमिकता दी जाएगी।

ii. व्यावहारिक परीक्षण: इसमें आवश्यक उपकरण, उपकरण और उपकरणों का उपयोग करते हुए उपयुक्त कार्य चरणों का पालन करते हुए प्रोजेक्ट ब्रीफिंग के अनुसार तैयार किया जाने वाला एक परीक्षण कार्य शामिल होगा। अवलोकन के माध्यम से उम्मीदवार की योग्यता, विवरण पर ध्यान, गुणवत्ता

जागरूकता आदि का पता लगाना संभव होगा। अंतिम उत्पाद को उसकी कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए निर्धारक द्वारा भरे गए पूर्व-निर्धारित एमसीक्यू के खिलाफ मापा जाएगा।

iii. संरचित साक्षात्कार: इस उपकरण का उपयोग कार्य की भूमिका और विशिष्ट कार्य के संबंध में वैचारिक समझ और व्यवहार संबंधी पहलुओं का आकलन करने के लिए किया जाएगा।

शब्दावली

शब्द	विवरण
घोषणात्मक ज्ञान	घोषणात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिन्हें किसी कार्य को पूरा करने या हल करने के लिए जानने और/या समझने की आवश्यकता होती है। एक समस्या।
मुख्य अधिगम परिणाम	मुख्य अधिगम परिणाम इस बात का विवरण है कि अंतिम परिणामों को प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होने की आवश्यकता है। प्रमुख सीखने के परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणामों को तैयार करेगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट है।
ओजेटी (एम)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को साइट पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करना अनिवार्य है
ओजेटी (आर)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं को साइट पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों की सिफारिश की जाती है
प्रक्रियात्मक ज्ञान	प्रक्रियात्मक ज्ञान पता चलता है कि कुछ कैसे करना है, या किसी कार्य को कैसे करना है। यह काम करने की क्षमता है, या संज्ञानात्मक, भावात्मक या साइकोमोटर कौशल को लागू करके एक ठोस कार्य आउटपुट उत्पन्न करता है।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा **प्रशिक्षण पूरा होने पर**।
टर्मिनल परिणाम	टर्मिनल परिणाम इस बात का विवरण है कि एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा एक मॉड्यूल के पूरा होने पर। टर्मिनल परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।

संक्षिप्त और संक्षिप्त

शब्द	विवरण

क्यूपी	क्वालिफिकेशन पैक
एनएसक्यूएफ	नैशनल स्कील्स क्वालिफिकेशन
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
एनओएस	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
एचएसीसीपी	जोखिम विश्लेषण और नाजुक नियंत्रण प्वाइंट
जीएमपी	गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिस
जीएचपी	गुड हाइजिन प्रैक्टिसेस